平成22年11月発行(8)

このたびは、「スタイルプラス パワージューサー」をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
・本製品はこの取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。 ・ご使用の前に必ず「安全にお使いいただくために」をお読みください。
・取扱説明書および保証書は大切に保管し、必要なときにご利用ください。

【取扱説明書&レシピ】

Styleplus® POWER JUICER

スタイルプラス パワージューサー

短時間でできる！おいしい！ ヘルシー！
ビタミンいっぱいのお役立ちレシピ付き



スタイルプラス パワージューサーをご使用になる前に必ずこの取扱説明書をお読みください

スタイルプラス パワージューサーで
はじまる、健康生活。

大地の恵みをたっぷり受けて、色とりどりに実った野菜やくだもの。

手軽に、たのしく、そして、おいしく。

スタイルプラス パワージューサーで

野菜やくだもの、まるごとギュ～。

自然のおいしさゴクッといただきます！

カラダいっぱいに、豊かな自然の恵みを取り入れて、

毎日にうれしいをプラス。笑顔をプラス。

スタイルプラス パワージューサーで、

ココロもカラダも豊かで元気な健康生活をはじめましょう。



Contents もくじ

スタイルプラス パワージューサーではじまる、健康生活。 2
もくじ 3
安全上のご注意 4
スタイルプラス パワージューサーを使う前に
・各部の名前 8
・分解の仕方 9
・組み立て方 9
スタイルプラス パワージューサーの使い方 10
スタイルプラス パワージューサーのおいしいレシピ
「ビタミンC・スペシャル」 12
「スイート・ジュース・センセーション」 13
「パイナップル・グレープフルーツジュース」 14
「フレッシュ・ウォーターメロン・ジュース」 15
「無添加トマト・ジュース」 16
「キャロット・ビューティ・ジュース」 17
「大根アップルジュース」 18
「ストレス・バスター」 19
「エネルギー・ブースト」 20
「モーニング・フレッシュ・ジュース」 21
「パワーアップ」 22
「ビューティ・リフレッシュ」 23
「無添加青汁」 24
「リコピン・パワー」 25
「ザ・ボディスクラブ」 26
しぼった後も残さない！果肉と食物繊維の有効利用 27
おろしアタッチメント（別売）を使う前に
・各部の名前 28
・組み立て方 29
おろしアタッチメントの使い方 30
おろしアタッチメントを使ったおいしいレシピ
「トロピカル・シャーベット」 32
「とろろ」「大根おろし」「粉チーズ」 33
消耗品について 34
スタイルプラス パワージューサーのお手入れ方法 36
故障かな？と思ったら 37
保証とアフターサービス 38
仕様・保証書 39

Styleplus®
POWER JUICER

安全上のご注意　必ずお守りください

お使いになる方や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。もし、本器具をマニュアルに従わずご使用になった場合、製造者・販売者は一切の損害賠償には応じません。

■表示内容を無視して誤った使用をされたときに生じる危害や損害の程度を下のような表示で区分して、説明しています。

警告	注意
「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容	「人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される」内容

■ お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分して、説明しています。

してはいけない「禁止」内容

必ず実行していただく「強制」内容

アース線について	● アース線はコンセントのアース端子と接続してください。（コンセントにアース端子がない場合は電気工事店にご相談ください。）

警告

けがを防ぐために

常にプッシャーをご使用ください。

決して材料を手で押し込まないでください。ブレードは、鋭利な刃物ですので、直接手を触れると大ケガの原因になります。

正常に組立てた状態でご使用ください。ブレードや回転部を露出したままで運転しないでください。

ケガ、故障の原因になります。ブレードを露出したままで、電源プラグを差し込んだ場合、スイッチに触れるとブレードが回転する場合があります。

ケガを防ぐために

この器具は鋭利な刃物を含んでおります。お子様等取り扱いに不慣れな方だけでご使用されたり、乳幼児の手の届く所でご使用なさらないでください。
感電・ケガの原因になります。

手や髪、衣服、へら、その他一切の器具をブレードに近づけないでください。
ケガや器具の損傷の恐れがあります。また、ブレードは洗う前に取り外してください。

運転中にフタを開けたり、投入口のなかに、指・スプーン・はしなど調理材料以外を入れないでください。
ケガの原因になります。

割れたり、ヒビが入ったりした場合は絶対に使用しないでください。ケガや故障の原因になります。

材料が投入口に引っ掛かってしまったら、プッシャーか別の材料を入れて押し下げてください。
それでもまだ引っ掛かっている場合、スイッチをOFFにしてから、モーターや器具が完全に止まっていることを確認した後、ジューサーを分解してくっついている材料を取り除いてください。

絶対にお子様、ペットの手の届かない所に保管してください。 ケガの原因になります。

モーターを作動させる前に、ふたが正しく組み立てられていることをご確認ください。
作動中にチャイルドロック・バーを動かすことはしないでください。ご使用後は、必ず電源を切ってください。

分解する前に、モーターが完全に止まっていることをご確認ください。
モーターが完全に止まらないうちに分解すると、ケガ・故障の原因になります。

取り扱い

本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。 故障・感電の原因になります。

当社が販売している付属品・別売品以外はご使用にならないでください。
故障・ケガの原因になります。

連続して30分以上はモーターを作動させないでください。

食器洗浄機は、約60℃以下に温度設定をしてご使用ください。
60℃以上の高温のお湯を使用すると、変形・変色の原因になります。
※食器洗浄機によっては使用できない場合もあります。食器洗浄機の取扱説明書もよくお読みください。

分解の仕方に記載している部分以外は、絶対に分解・修理・改造は行わないでください。
発火や異常動作によるケガの原因になります。
修理は、巻末のカスタマーサービスセンターにご相談ください。

以下の場合は器具を使用しないで、カスタマーサービスセンターによる点検、修理が必要になります。
・器具に不調が見られる ・器具を落としたことがある
・器具に損傷が見られる ・本体が水にぬれた場合

電源･コード

コード･電源プラグを破損するようなことはしないでください。

ケガ、故障の原因になります。
傷つけたり、加工したり、熱器具や火気に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしないでください。
コード･電源プラグの修理は、巻末のカスタマーサービスセンターにご相談ください。

濡れた手で電源プラグの抜き差しは行わないでください。

感電の原因になります。

電源コードがテーブルやカウンターなどの端から垂れ下がる状態にしたり、コードの先端がストーブのような熱いものに接触したりしないようにしてください。

ケガ･故障･火災の原因になります。

電源プラグのほこりなどは、プラグを抜いて、定期的に乾いた布で拭き取ってください。

湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。

差込が不完全な場合は、感電･発熱による火災の原因になります。また傷んだプラグや緩んだコンセントは使わないでください。

コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外の電圧でのご使用は避けてください。

タコ足配線などで定格を超えると、発熱して火災の原因になります。

⚠注意

ケガを防ぐために

運転中に移動させないでください。

ケガの原因になります。

不安定な所でご使用にならないでください。

ケガの原因になります。

作動状態で電源プラグを抜き差ししないでください。

ケガ･故障の原因になります。

本体は清潔に保ってください。

汚れは故障の原因になります。

ブレードの歯は鋭利なため、直接手を触れないでください。

ケガの原因になります。

スイッチ「OFF」を確かめてから、電源プラグを抜き差ししてください。

故障の原因になります。

部品の取り付け･取り外し･お手入れは、スイッチを切り電源プラグを抜いてから行ってください。

ケガ･故障の原因になります。

ケガを防ぐために

家庭用ですので、業務用、またはジューサー以外の目的でご使用にならないでください。
故障の原因になります。

スイッチを入れ回転が安定する前に、果物や野菜を入れないでください。
故障の原因になります。

ご使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。
故障の原因になります。

ブレードを本体に取り付けるときに器具が正しく組み立てられていることをご確認ください。
ケガの原因になります。

熟しすぎた果物は、ご使用を控えてください。
フィルターの目詰まりをおこす恐れがあります。

牛乳・水などの液体を直接投入口から入れないでください。
モーター部分を損傷する原因になります。

バナナ、ごぼう、ヨモギ等、水分がほとんど含まれていない野菜、果物はジューサーにご使用にならないでください。
故障の原因になります。

ご使用の前に、ふたがしっかりはめ込まれていることをご確認ください。

異常音がある場合は、ベースとブレードの間に残留物がないかチェックしてください。
故障の原因になります。
まれに運転中に投入口より、果物の種やカスなどが飛び出してくることがあります。

高温の場所や火気の近くではご使用にならないでください。
変形・故障の原因になります。

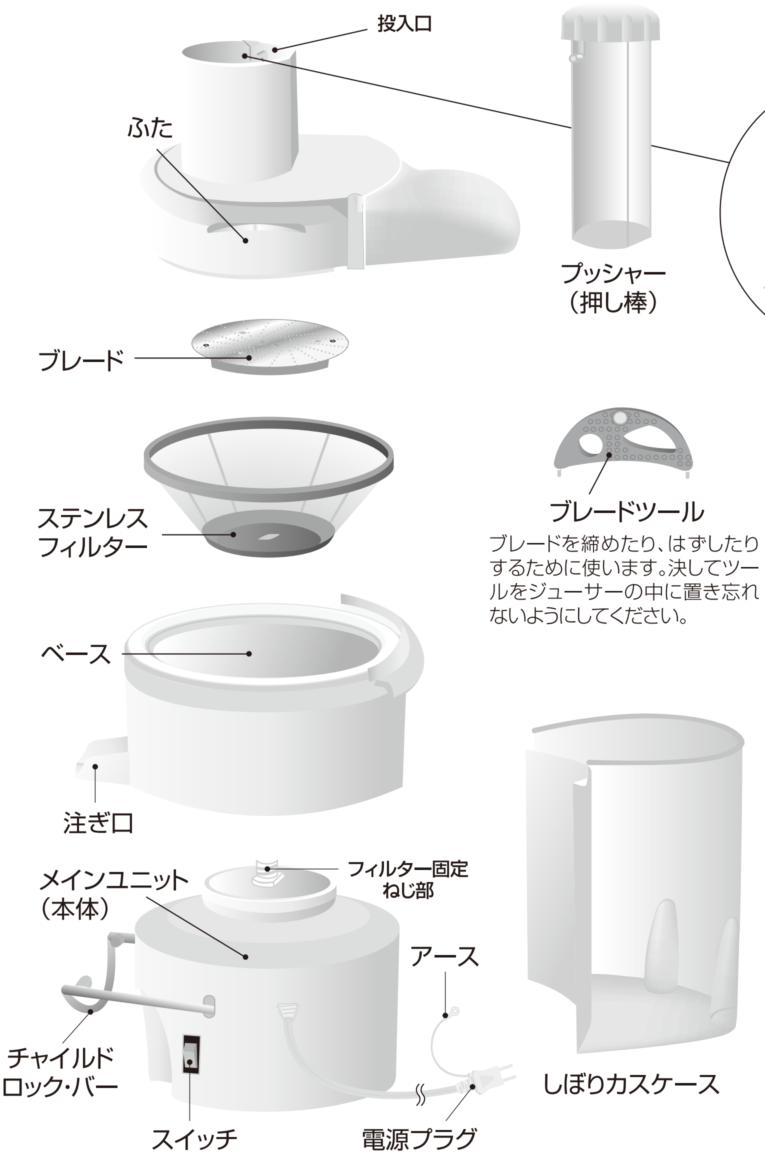
電源プラグを抜くときは、コードを引っ張らずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。
感電やショートによる発火・故障の原因になります。

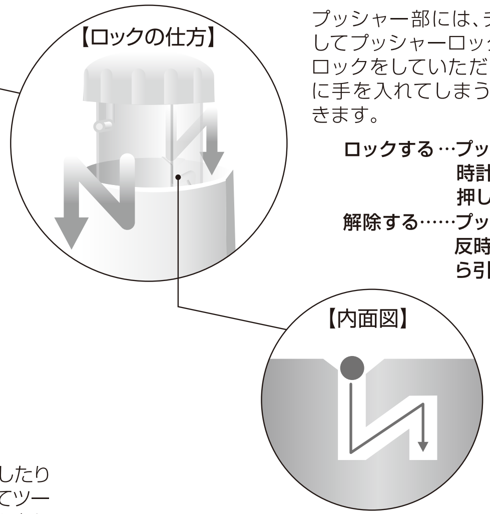
屋外ではご使用にならないでください。

ご使用中にふた、フィルター、ブレード等の取り付け、取り外しは行わないでください。
ケガ・故障の原因になります。

スタイルプラス パワージューサーを使う前に

各部の名前





プッシャーロック

プッシャー部には、チャイルドロックとしてプッシャーロックがついています。ロックをしていただくと、誤って投入口に手を入れてしまうのを防ぐことができます。

ロックする…プッシャーを押しこんで時計方向にまわしてから押しこむ

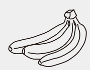
解除する……プッシャーを引きあげて反時計方向にまわしてから引き上げる

ジュース用ステンレスフィルター使用時 禁止材料（例）

※付属のフィルターでは、以下の材料はうまくしぼれません。
またフィルターが目詰まりし、異常波動の原因になります。
※おろしアタッチメント（別売）を使用すれば、これらの材料をおろしたり、ピューレにすることもできます。

● 粘り気の強いもの

バナナ
モロヘイヤ
とろろいも … など



● 水分の少ないもの

よもぎ
ケールの茎部 … など
※ケール葉部は可



● 水分の出にくいもの

かき
マンゴー… など



● 繊維の多いもの

ごぼう … など



分解の仕方

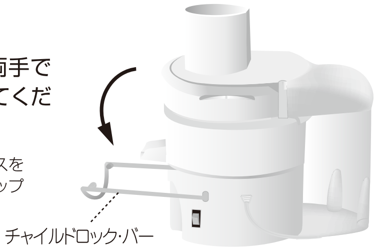
スイッチがOFFになっていることを確かめ、電源プラグをコンセントから引き抜いてください。分解する前に、モーターが完全に止まっていることをご確認ください。

※モーターが完全に止まらないうちに分解すると、ケガ·故障の原因になります。

1 『チャイルドロック·バー』を外す

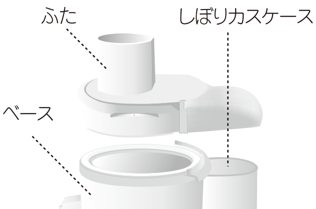
チャイルドロック·バーを両手で引っ張るようにして下げてください。

※安全のため、プッシャーやジュースを受けていたコップまたは計量カップは外しておいてください。



2 『ふた』を外す

ふたをベースから外してからしぼりカスケースを外します。



3 『ブレードツール』を使い『ブレード』を外す

ステンレスフィルターをしっかり押さえて、ブレードツールを使い、ブレードを反時計方向に回して外してください。

●届いたばかりの状態で分解する場合は、ツールはしぼりカスケースに梱包されています。
※ブレードの刃は鋭利なため、直接手を触れないでください。



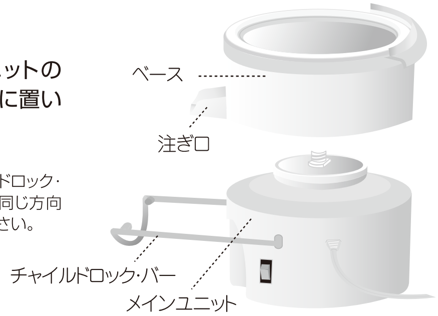
▶ 次にステンレスフィルター、ベースの順に外してください。

組み立て方

1 『メインユニット』の上に『ベース』を置く

ベースをメインユニットの上にぴったり合うように置いてください。

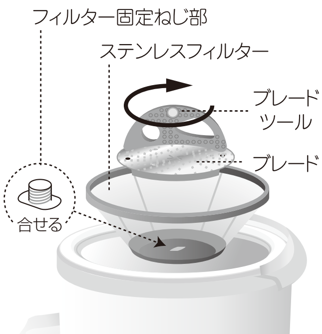
※メインユニットのチャイルドロック·バーとベースの注ぎ口が同じ方向になるように合わせてください。



2 『フィルター』『ブレード』を取り付ける

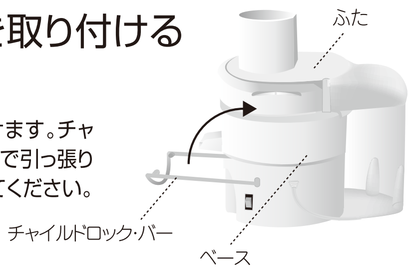
ステンレスフィルターの穴を、フィルター固定ねじ部の根元に合わせてからブレードを取り付けてください。フィルターがしっかり奥まで入っているのを確認してから、ブレードツールを使ってブレードを時計方向に締めてください。

●取り付ける際はステンレスフィルターをしっかり押さえてください。
●締めたら必ずブレードツールをはずしてください。ブレードツールをジューサーの中に置き忘れないようにしてください。
※ブレードの刃は鋭利なため、直接手を触れないでください。



3 『ふた』を取り付ける

ふたをベースに取り付けます。チャイルドロック·バーを両手で引っ張りあげてしっかりと密封してください。



スタイルプラス パワージューサーの使い方

1

野菜・果物は、ジュースにする前に十分に洗って、表面の汚れを取り除く。

※ジュースには新鮮でかための野菜や果物が最適です。

2

野菜・果物を投入口に入る大きさに切る。(材料が投入口より大きい場合)

※小さくカットし過ぎないようにしてください。

※ブレードを長持ちさせるために、タネや芯は先に取り除いておくことをおすすめします。

ワンポイントアドバイス

野菜・果物の皮などに含まれている苦みが気になる方は、丸ごと入れずに皮・タネ・芯を先に取り除いてください。よりいっそうおいしいジュースをお楽しみいただけます。

3

注ぎ口の下に、コップなどの容器を置く(こぼれないように)。
注ぎ口は下にさげる。

ワンポイントアドバイス

しぼりカスケースにビニール袋を入れておけば、後の掃除が簡単になります。

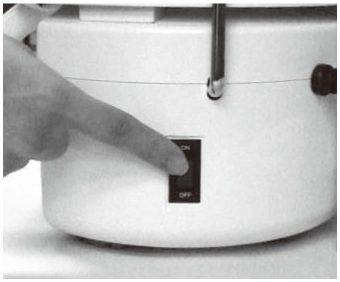
ジュースが出来上がった後、袋を取り出して捨てれば収納部を汚すことがありません。



4

電源プラグをコンセントに差しこんで、スイッチをONにし、ジュースを作る前に10秒ほど作動させる。

※材料はスイッチをONにする前に入れないでください。回転しないことがあります。



5 プッシャーロックを外しプッシャーを取り、投入口に野菜・果物を入れる。

小さなものは
投入口にそのまま



大きなものは
投入口に入る大きさにカットする



ワンポイントアドバイス

二つ以上の材料でジュースを作るときは、必要量に達するまで材料を交互に入れるとうまくできます。

やわらかい野菜と果物（トマトや桃など）をジュースにする場合は、材料ごとに少し間をあけるとうまくジュースをしぼることができます。またやわらかいものとカタいものを交互に入れると、やわらかいものもうまくしぼることができます。

葉野菜は丸める



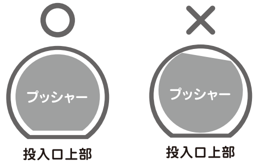
※葉野菜（レタス、ホウレンソウ、キャベツ、ハーブなど）は丸めて入れてください。

ワンポイントアドバイス

他の野菜と合わせる場合は無理にジューサーに入れないでください。プッシャーを使ってゆっくりしたペースで葉野菜を先に、そしてカタい物を後で入れてください。
交互に入れると葉物がきれいにつぶされ、より多くのジュースを取ることができます。

6 プッシャーでゆっくり押す。

※プッシャーと投入口の形状が合っていることを確認してから押し込んでください。



ゆっくり、そして一定のペースで材料が落ちて行けばOKです。無理に材料を押す必要はありません。必要に応じて少し押しなおすと、バランスよく作動し始めます。

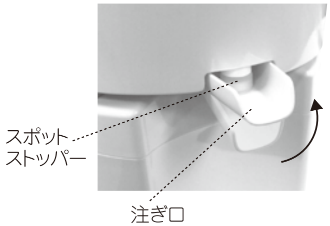


⚠ 注意：無理に材料を押しこまないでください。

7 ジュースが出きったら、スイッチをOFFにし、電源プラグをコンセントから抜く。

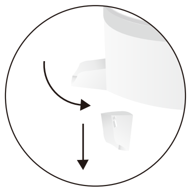
※スイッチをOFFにする前にジューサーをしばらく回して、フィルター内に残っているジュースも搾り出すようにしてください。

注ぎ口を閉じる。



注ぎ口はノンドリップ構造になっています。注ぎ口を上にあげると、滴が落ちません。

※この器具は非常にバランスよくできているため、電源を切っても通常1分ほどそのまま回りつづけます。回転が完全に止まってから分解してください。



注ぎ口は取り外して洗うことができます。

注ぎ口の取り外し方

ベースをメインユニットから外した後、注ぎ口を軽く下に引っ張ります。

スタイルプラス パワージューサーの
おいしいレシピ



ピカピカ、つやつや肌の源をギュッと凝縮

「ビタミンC・スペシャル」

美肌づくりに役立つビタミンCがたっぷりの定番ジュース。ビタミンCは免疫力を高める効果もあり、風邪の予防にも効果あり!さわやかなオレンジの香りが、カラダいっぱいに広がります。

材料・約600ml分　**143kcal/200ml**

- ・オレンジ　2個
- ・グレープフルーツ　2個

1 オレンジ・グレープフルーツは皮を除きます。

2 1をスタイルプラス パワージューサーに投入します。

このレシピでは、よりおいしくお召しあがりいただくために、皮を除いた手順でご紹介しています。お客さまのお好みで、食材を皮ごとスタイルプラス パワージューサーに投入しても、しぼりたてのジュースを作ることができます。



疲れ知らずの元気なカラダのために

「スイート・ジュース・センセーション」

豊富な抗酸化ビタミンは、体内の活性酸素を除去し、生活習慣病の予防に効果的とも。また、食物繊維は胃腸の働きをよくし、フルーツのもつほどよい甘みや酸味のもとであるクエン酸が、疲れたカラダを内からリフレッシュ!

材料・約800ml分　**149kcal/200ml**

・オレンジ	1個	・グレープフルーツ	1個
・りんご	1個	・メロン	1/4個
・にんじん	1本		

1 オレンジは皮を除きます。

2 りんごは芯を除き、ジューサーの投入口に入る大きさに切ります。

3 にんじんは両端を切り取ります。

4 グレープフルーツは皮を除きます。

5 メロンは皮を除き、ジューサーの投入口に入る大きさに切ります。

6 1～5をスタイルプラス パワージューサーに投入します。



胃腸が弱ったときのお助けジュース

「パイナップル・グレープフルーツジュース」

パイナップルに含まれる強力な消化酵素が、腸内環境を整え、胃腸のはたらきをスムーズに改善。グレープフルーツの苦味成分は、血液サラサラ効果も。さわやかな酸味と甘みで、おなかもスッキリ。気分もスッキリ!

材料・約500ml分　**237kcal/200ml**

・パイナップル　1/2個
・ピンクグレープフルーツ　1個

1 パイナップルは葉と皮を除き、ジューサーの投入口に入る大きさに切ります。

2 ピンクグレープフルーツは皮を除きます。

3 1と2をスタイルプラス パワージューサーに投入します。



むくみを解消して全身スッキリ

「フレッシュ・ウォーターメロン・ジュース」

豊富なカリウムが利尿作用を促進し、腎臓の機能をサポート。むくみの解消や高血圧予防にも効果大。フルーツの王様「メロン」と甘みたっぷりの「スイカ」の組み合わせだから「おいしさ」は保証付!

材料・約950ml分　**141kcal/200ml**

- ・メロン　1/4個
- ・スイカ　1/4個

1 メロンは皮を除き、ジューサーの投入口に入る大きさに切ります。

2 スイカは皮と種をとり除き、ジューサーの投入口に入る大きさに切ります。

3 1と2をスタイルプラス パワージューサーに投入します。

＊スイカは種がかたいため、種を付けたまま使用すると、プッシャーを持ち上げて次のスイカを投入する際に種が勢いよく、飛び散ることがあります。



毎日飲んで若さをキープ

「無添加トマト・ジュース」

カラダのサビをとる三大抗酸化ビタミンであるビタミンC・E、βカロテンが豊富に含まれ、血管や血液の状態を健やかに保ちます。老化防止や美肌効果もあり。トマトの持つ豊富な栄養をたっぷり味わいましょう!

材料・約400ml分　**53kcal/200ml**

・トマト	3個
・レモン	1/4個
・セロリ	1/2本

1 トマトのヘタを除きます。

2 レモンは皮を除き、種を取ります。

3 1と2、セロリをスタイルプラス パワージューサーに投入します。

*タバスコを少量加えると、スパイシーな味わいがお楽しみいただけます。
*新鮮なトマトは薄いピンク色になる場合があります。



にんじんパワーで若々しくキレイに

「キャロット・ビューティ・ジュース」

老化をすすめる活性酸素を消去するβカロテンがたっぷり。細胞の内側より若々しく、肌を美しく保ちます。いつまでも健康で若々しくキレイであるために、この一杯を習慣に。

材料・約400ml分　**179kcal/200ml**

・にんじん	3本	・パセリ	20g
・りんご	1個	・レモン	1/8個

1 りんごは芯を除きます。

2 にんじんは両端を切り取ります。

3 レモンは皮を除き、種を取ります。

4 1～3、パセリをスタイルプラス パワージューサーに投入します。

＊しょうがを加えてもおいしくいただけます。
＊パセリは少量なので、りんごに包丁で切り込みを入れて挟み、一緒にすりおろすのがおすすめです。



爽やかな口当たりで食欲を促進

「大根アップルジュース」

大根に含まれるアミラーゼやジアスターゼは、消化酵素が豊富なので、胃腸のはたらきを助け、消化を促進します。りんごに含まれるクエン酸やリンゴ酸は疲労物質を分解してくれます。この“意外”な組み合わせが“意外”とオイシイ!

材料・約200ml分　**161kcal/200ml**

・大根	50g	・りんご	1個
・パセリ	20g	・レモン	1/4個

1 大根はジューサーの投入口に入る大きさに切ります。

2 りんごは芯を除き、ジューサーの投入口に入る大きさに切ります。

3 レモンは皮を除き、種を取ります。

4 1～3とパセリをスタイルプラス パワージューサーに投入します。

＊はちみつを加えてもおいしくいただけます。
＊パセリは少量なので、りんごや大根に包丁で切り込みを入れて挟み、一緒にすりおろすのがおすすめです。



イライラ、くよくよを撃退!

「ストレス・バスター」

セロリの香りは神経を穏やかにして食欲を促し、パイナップルのクエン酸は疲労を回復。フェンネルの香りでさわやかな口当たり。この大人な味わいは、疲れたココロをやさしく癒してくれます。

材料・約500ml分　**178kcal/200ml**

・パイナップル	1/2個	・レタス	2〜3枚
・セロリ	2本	・フェンネル	少々(1g)

1. パイナップルは葉と皮を除き、ジューサーの投入口に入る大きさに切ります。
2. 1とセロリ、レタス、フェンネルをスタイルプラス パワージューサーに投入します。

*レタスは軽く丸めるなどしてから、まとめて投入してください。



緑野菜がエネルギーチャージをサポート

「エネルギー・ブースト」

ビタミン、ミネラルがたっぷり。疲れやすく夏バテしがちな方に。二日酔いや疲労時のスタミナアップにも。
野菜の持つ豊富な栄養素と自然の恵みに感謝したくなる一杯です。

材料・約600ml分　**67kcal/200ml**

- にんじん　1本
- トマト　3個
- ほうれん草　1/2束
- レタス　2～3枚
- セロリ（葉付き）　1本
- パセリ　少々

1. にんじんは両端を切り取ります。
2. トマトはヘタを除きます。
3. ほうれん草は根元を取り除きます。
4. 1～3、セロリ、レタス、パセリをスタイルプラス パワージューサーに投入します。

＊レタスなどの葉野菜は軽く丸めるなどしてから、まとめて投入してください。
＊パセリは少量なので、にんじんに包丁で切り込みを入れて挟んで一緒にすりおろすのがおすすめです。



スッキリ爽やかな朝の目覚めに

「モーニング・フレッシュ・ジュース」

ビタミンC、βカロテンをバランス良く含みます。キャベツに含まれるビタミンUは、胃の粘膜を再生してくれるので、食べ過ぎて食欲のない朝にぴったり。疲れたおなかも、しっかり目覚める一杯です。

材料・約400ml分　**90kcal/200ml**

・レタス	6枚	・りんご	1/2個
・キャベツ	3枚	・レモン	1/4個
・にんじん	1本		

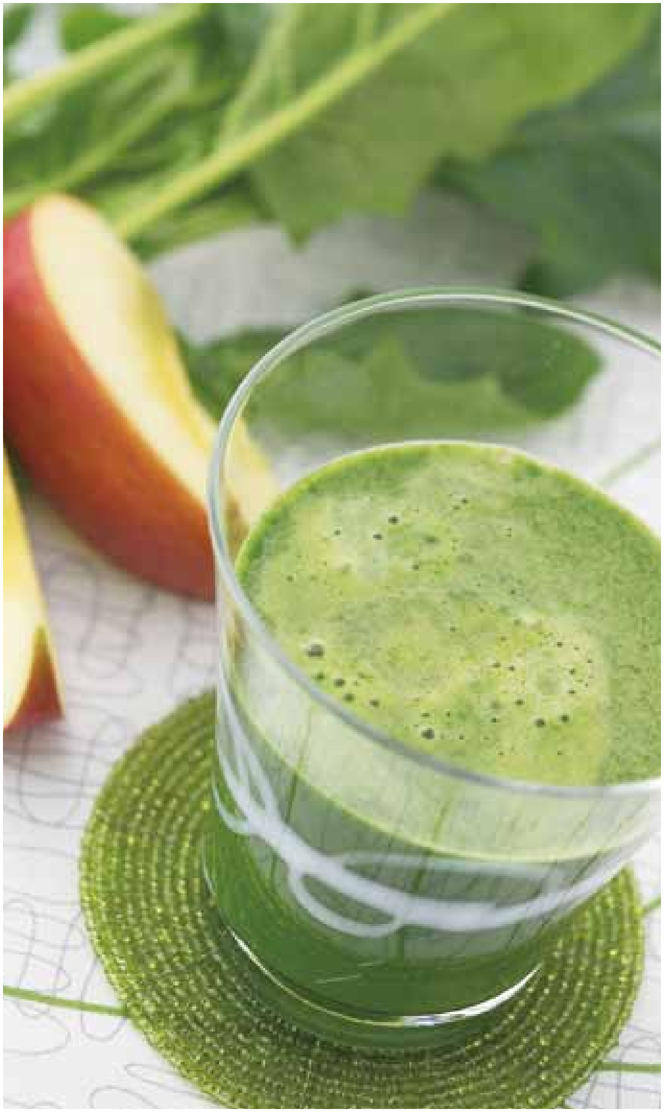
1 りんごは芯を除きます。

2 にんじんは両端を切り取ります。

3 レモンは皮を除き、種を取ります。

4 1〜3とレタス、キャベツをスタイルプラス パワージューサーに投入します。

＊レタスなどの葉野菜は軽く丸めるなどしてから、まとめて投入してください。



疲労回復をお助け!

「パワーアップ」

血液を増やし、美肌をつくる鉄分はビタミンCと一緒にとることで、吸収率がアップ。そのどちらも含むほうれん草は、緑黄色野菜のなかでも抜群の栄養価を誇ります。りんごのポリフェノールとクエン酸は疲労物質を除去し、疲労回復に。この一杯で『パワーアップ』!!

材料・約300ml分　**73kcal/200ml**

・ほうれん草などの青菜	100g	・りんご	1個
		・レモン	1/4個

1 りんごは芯を除きます。

2 レモンは皮を除き、種を取ります。

3 1と2、ほうれん草などの青菜をスタイルプラス パワージューサーに投入します。

＊ほうれん草など葉野菜は軽く丸めるなどしてから、まとめて投入してください。



シャキッとリフレッシュして強いカラダに

「ビューティ・リフレッシュ」

独特の苦味を持つにがうりは、美肌をつくるビタミンCの宝庫。血管や骨、粘膜も強化するので、肌をいちだんとみずみずしく保ちます。にがうりがちょっと苦手という方も、おいしくどうぞ。

材料・約400ml分　**52kcal/200ml**

・にがうり	1/4本	・りんご	1個
・きゅうり	1/2本	・レモン	1/4個

1 にがうりは、縦半分に切り、スプーンで種とわたを除きます。

2 りんごは芯を除きます。

3 レモンは皮を除き、種を取ります。

4 1〜3ときゅうりをスタイルプラス パワージューサーに投入します。

＊お好みではちみつを入れるとおいしくいただけます。



健康を守るフレッシュ緑野菜

「無添加青汁」

青菜には、免疫力を高めるビタミンCや若さを保つカロテン、またビタミンE、ビタミンKまでも含み、鼻やのど、内臓の粘膜の健康を守り、肌荒れや老化を防ぎます。この一杯を毎日の習慣にしたい、自家製の青汁です。

材料・約400ml分　**79kcal/200ml**

・アシタバ	50g	・レタス	50g
・ほうれん草	50g	・りんご	1個
・小松菜	50g	・レモン	1/2個
・春菊	50g		

1 りんごは芯を除きます。

2 レモンは皮を除き、種を取ります。

3 1と2、アシタバ、ほうれん草、小松菜、春菊、レタスをスタイルプラス パワージューサーに投入します。

＊レタスなどの葉野菜は軽く丸めるなどしてから、まとめて投入してください。
＊お好みではちみつを入れるとおいしくいただけます。



赤色リコピンには美肌の素がたっぷり
「リコピン・パワー」

強力な抗酸化作用を持つリコピンで、血管や血液をすこやかに保ち、老化を防止し、肌を美しく保ちます。生活習慣病の予防にも。コップ一杯のリコピン・パワーで、キレイなアナタを目指しましょう。

材料・約300ml分　**55kcal/200ml**

・トマト	1個	・アスパラガス	1/2本
・赤ピーマン	1個	・パセリ	少々
・にんじん	1/4本	・ほうれん草	50g
・レモン	1/4個		

1 トマトはヘタを除きます。

2 赤ピーマンはヘタと種を除きます。

3 にんじんは両端を切り取ります。

4 レモンは皮を除き、種を取ります。

5 1〜4、アスパラガス、パセリ、ほうれん草をスタイルプラスパワージューサーに投入します。



カラダの中からキレイに磨く

「ザ・ボディスクラブ」

豊富に含まれるビタミンは、エネルギー代謝を活性化し、免疫力を高め、カラダの機能強化やバランス調整にはたらきます。毎日の「キレイ」はカラダの中の「元気」から。野菜不足を感じるアナタにどうぞ。

材料・約600ml分　**49kcal/200ml**

・トマト	2個	・レタス	2枚
・にんじん	1/2本	・キャベツ	2枚
・セロリ	1/2本	・ほうれん草	1/4株
・パセリ	少々	・レモン	1/4個

1 トマトはヘタを除きます。

2 にんじんは両端を切り取ります。

3 レモンは皮を除き、種を取ります。

4 ほうれん草は根元を取り除きます。

5 1～3、セロリ、パセリ、レタス、キャベツ、ほうれん草をスタイルプラス パワージューサーに投入します。

*レタスなどの葉野菜は軽く丸めるなどしてから、まとめて投入してください。

しぼった後も残さない!
果肉と食物繊維の有効利用

くだものや野菜をスタイルプラス パワージューサーでしぼった後の果肉や食物繊維は栄養満点でヘルシーな食材です!

　スタイルプラス パワージューサーは、おいしい果肉や大切な栄養素でもある食物繊維をムダにしません。ひとつの野菜やくだものからより多くのジュースをしぼり出せるように設計されているだけではありません。ふたの内側についたり、しぼりカスケースに排出されたくだものの果肉や粉砕された食物繊維も、さまざまなヘルシー・フードの食材としてご利用いただけるのです。
　くだものの果肉と野菜の食物繊維は別々に保存しておくと便利です。



果肉のご利用方法

●スムージー
ジュースにくだものの果肉や食物繊維、氷、低脂肪乳を加え、ミキサーなどに入れて混ぜれば、ヘルシーかつ美味しいスムージーの出来上がりです。

●マフィン・パン
くだものや野菜の果肉を加えることによって、豊富な繊維質と甘さが加わります。

●パイ
果肉がさらにフルーツパイの味を豊かにします。



野菜の食物繊維のご利用方法

●ハンバーグ
ひき肉に野菜の食物繊維を加えると、美味しくヘルシーなハンバーグが作れます。

●キッシュ
卵や野菜ベースのパイに加えるといいでしょう。

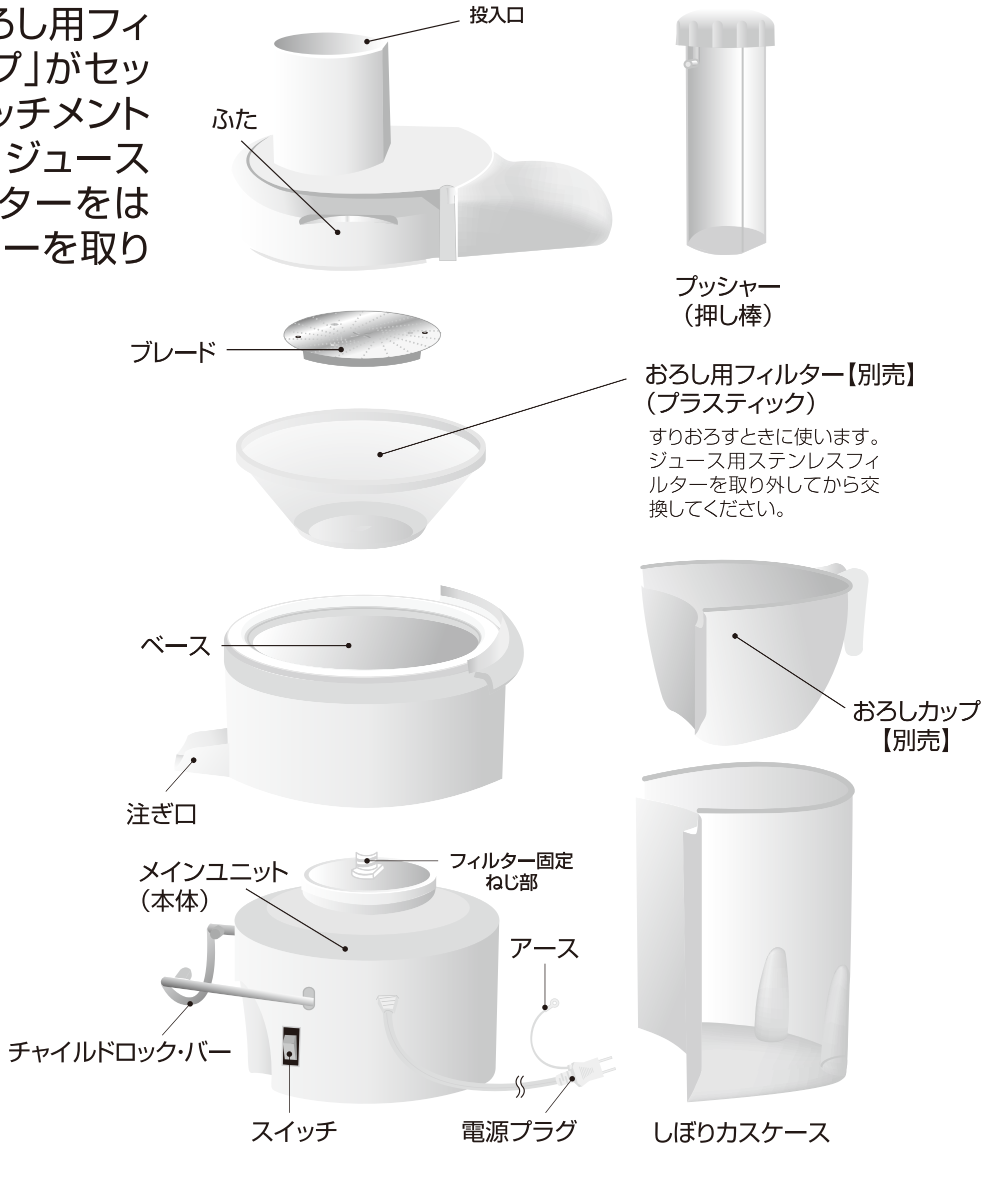
●ラザニア
肉や野菜だけでなく、食物繊維も加えて美味しく健康的なラザニアをどうぞ。

●スープ・シチュー
食物繊維が味に深みを加えます。

おろしアタッチメント（別売）を使う前に

各部の名前

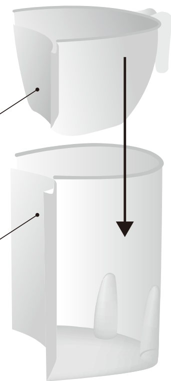
すりおろす際には、「おろし用フィルター」と「おろしカップ」がセットになった『おろしアタッチメント（別売）』を使用します。ジュース用のステンレスフィルターをはずし、おろし用フィルターを取り付けてください。



組み立て方

1 p9.「分解の仕方」の手順どおりに、ブレードとステンレスフィルターを外す。

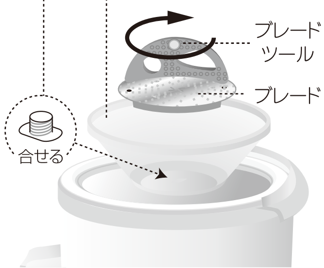
3 しぼりカスケースに、おろしカップをセットする。



2 『おろし用フィルター』『ブレード』を取り付ける

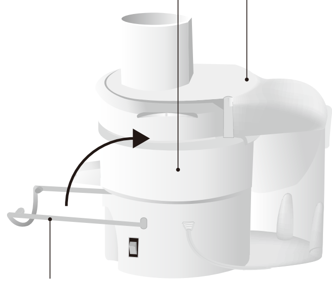
おろし用フィルターの穴を、フィルター固定ねじ部の根元に合わせてからブレードを取り付けてください。おろし用フィルターがしっかり奥まで入っているのを確認してから、ブレードツールを使ってブレードを時計方向に締めてください。

※ブレードの刃は鋭利なため、直接手を触れないでください。



4 『ふた』を取り付ける

ふたをベースに取り付けます。チャイルドロック・バーを両手で引っ張りあげてしっかりと密封してください。



おろしアタッチメントの使い方

1 野菜・果物は、すりおろす前に十分に洗って、表面の汚れを取り除く。

2 野菜・果物を投入口に入る大きさに切る。(材料が投入口より大きい場合)

※小さくカットし過ぎないようにしてください。

ワンポイントアドバイス

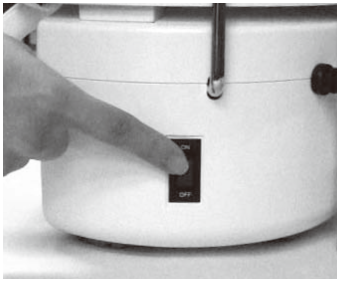
おろしアタッチメントを使用する際には、野菜・果物の皮・タネ・芯をあらかじめ取り除くことをおすすめします。

3 ステンレスフィルターの代わりにおろしフィルター(別売)を取り付け、しぼりカスケースにおろしカップをセットする。(p.29参照)

※注ぎ口は上にあげてください。

4 電源プラグをコンセントに差しこんで、スイッチをONにし、すりおろす前に10秒ほど作動させる。

※材料はスイッチをONにする前に入れないでください。回転しないことがあります。



5 プッシャーロックを外しプッシャーを取り、投入口に野菜･果物を入れる。

小さなものは
投入口にそのまま

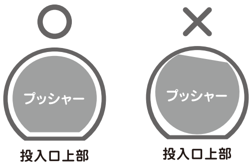


大きなものは
投入口に入る大きさに
カットする



6 プッシャーでゆっくり押す。

※プッシャーと投入口の形状が合っていることを確認
　してから押し込んでください。



ゆっくり、そして一定のペースで材料が落ちて行けばOKです。無理に材料を押す必要はありません。必要に応じて少し押しなおしと、バランスよく作動し始めます。



⚠ 注意：無理に材料を押しこまないでください。

7 材料をおろしきったら、スイッチをOFFにし、電源プラグをコンセントから抜く。

※スイッチをOFFにする前にジューサーをしばらく回して、フィルター内に残っている汁も出し切るようにしてください。
※おろした材料はおろしカップに出ています。材料によっては、ふたの部分にも残る場合もあります。
※材料の一部がすりおろせない場合があります。出来あがったものにかたまりがある場合は、取り除いてください。

おろしアタッチメントを使ったおいしいレシピ



お口の中に南国の風
「トロピカル・シャーベット」

フレッシュな香りいっぱいの風味豊かなシャーベット。ビタミンたっぷりでカラダにもグッド。お口に広がるこの風味、この香り、それはもうまさに、「南の島のリゾート気分」?

材料・約750ml分　**248kcal/200ml**

- ・パパイヤ　1個
- ・キウイフルーツ　3個

1 パパイヤは、皮と種を除きます。

2 キウイフルーツは皮を除きます。

3 1と2をスタイルプラス パワージューサーにかけ、果物のピューレを適当な容器に入れて冷凍庫で凍らせます。

＊ふたにピューレが残る場合は、ゴムベラなどでおろしカップに移してご使用ください。

※このページのレシピはおろしアタッチメント(別売)を使用します。



あっという間に滑らかとろろ!
「とろろ」

材料

・山芋　　　適量

1 山芋は皮を除きます。

2 1をスタイルプラス パワージューサーに投入します。



さっぱりおろしで食欲促進
「大根おろし」

材料

・大根　　　適量

1 大根は皮を除きます。

2 1をスタイルプラス パワージューサーに投入します。



味は別格!チーズの甘い香りとうまみが楽しめる
「粉チーズ」

材料

・パルミジャーノ レッジャーノ(固形)など　適量

1 固い固形状のチーズをスタイルプラス パワージューサーに投入します。

*粉がおろしカップの入り口から飛び出すことが場合がありますので、ご注意ください。

消耗品について

スタイルプラス パワージューサーには次のような別売アイテムがあります。
別売アイテムに関するご質問は下記の「ショップジャパン カスタマーサービスセンター」まで
お問い合わせください。

フィルター＆ブレードセット

●もしものときの破損に備えて。ステンレススチールの刃とフィルターのセット

スタイルプラス パワージューサーの理想的なパフォーマンスを可能にしているのがステンレス・スチールの刃と小さな食物繊維もキャッチするきめ細かいステンレスフィルターです。

ステンレス・スチールの刃が素早く、そして一気に素材を砕き、きめ細かいステンレスフィルターが小さな食物繊維もキャッチし、素材が持つ貴重なジュースを残らずしぼりきるため、新鮮で風味豊かなジュースを味わうことが可能となりました。また、しぼった後の果肉や食物繊維に汁気を残さず、食材を無駄にすることもありません。

ステンレス素材のフィルターとブレードは耐久性に優れていますが、もしもの時（洗っている時、他の金属や食器に当たってフィルターが壊れてしまったりした時など）のために、オプションで予備の「フィルター＆ブレードセット」をご用意しております。



ショップジャパン カスタマーサービスセンター

0120-096-013

受付時間
午前9時～午後9時
（年末年始を除く）

[FAX]0120-700-037 [E-mail] info@shopjapan.jp

24時間・365日受付

おろしアタッチメント

●ジューサーとおろし器の一台二役!

すりおろすときに使う「おろし用フィルター」と「おろしカップ」です。ステンレスフィルターをおろし用フィルターに取り替えるだけで「ジューサー」から「おろし器」に。焼き魚のお供“大根おろし”や、ごはんにかけてもオイシイ“とろろいも”、さらに粉チーズまで、台所に一台あれば、料理の幅もぐんと広がります。



あらしぼりフィルター

●まるごと、あらしぼり!果肉感たっぷり。

あらしぼりフィルターなら、果肉のツブツブ感と食物繊維がたっぷり味わえます。
あらさが適度に施されたフィルターだから、食物繊維が程よく残って、独特の味わいに。
絶妙な口当たりがクセになりそう!新鮮なジュースのおいしさをまるごとお楽しみいただけます。



ショップジャパン カスタマーサービスセンター
0120-096-013
受付時間
午前9時～午後9時
（年末年始を除く）
[FAX]0120-700-037 [E-mail] info@shopjapan.jp
24時間･365日受付

お手入れ方法

分解

電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてモーターが完全に静止するのを確認してから分解してください。

※電源プラグは、乾いた手でコンセントから抜いてください。

掃除

メインユニット（本体）を乾いた柔らかい布で拭いてください。
（乾いた柔らかい布以外は使用しないでください。）

その他の部品はお湯または水で洗ってください。弱めの洗剤を使用した後、十分にすすいで、よく乾かしてください。

※フィルターについたしぼりカスや果物の繊維は外側から温水で洗い流してください。
※部品は食器洗浄機が使用できますが、メインユニットは使用できません。
※食器洗浄機は約60℃以下に温度設定してご使用ください。高い温度の設定は、変形・変色のおそれがあります。
※食器洗浄機の取扱説明書もよくお読みになりご使用ください。

組立

部品が乾いたら、組み立ててください。モーターを始動させて、余分な水分を飛ばしてください。

※本体やその他の部品が完全に乾いたことを確認して、日の当たらない場所で保管してください。

保管

ご使用にならない時は、プッシャーをロックして保管してください。

故障かな?と思ったら

症状	原因	処置方法
スイッチを入れてもブレードが作動しない。 **(モーターのうなり音はする)** **煙が出てきた。**	● 部品が正しく組み立てられていない。 ● ジューサーの中に残りカスが残っている。 ● 材料が詰まった。	● ただちにスイッチをOFFにし、電源プラグをコンセントから抜いて、P.9の「組み立て方」にしたがって正しく組み立て直してください。 ● P.36の「お手入れ方法」に従ってください。 ● スイッチをOFFにし、電源プラグをコンセントから抜いて分解し、詰まった材料やしぼりカスを取り除き、組み立て直してください。再び電源プラグをコンセントに差しこんでスイッチをONにし、10秒程度待って、モーターの動作が安定した後、材料を投入してください。 プッシャーはゆっくり押してください。無理に押し込むとモーターが停止する場合がございます。その場合は、次項の「スイッチを入れてもモーターが作動しない」も合わせてご参照願います。
	● フィルターが変形した。	● フィルター & ブレード(別売)を交換してください。
スイッチを入れてもモーターが作動しない。 **(運転中に止まって、その後作動しない)**	● チャイルドロック・バーが正しい位置まで押し込まれていない。 ● モーターに負担がかかったので、安全装置が作動した。	● チャイルドロック・バーを正しい位置に押し込んでください。 ● スイッチをOFFにし、電源プラグをコンセントから抜いて、モーターに負担をかけた原因(前項「スイッチを入れてもブレードが作動しない。」を参照)を取り除き、30分ほど放置した後に再び電源を入れてください。
	● 長時間連続で使用した。	● 30分以上連続運転させないでください。(休ませながらご使用ください) ● 30分ほど放置した後に再びスイッチを入れてご確認ください。
モーターの音がうるさくなった。振動がひどい。	● フィルターが目詰まりした。	● P.36の「お手入れ方法」に従ってください。※熟れ過ぎた果物などの材料を使用した場合、目詰まりをする可能性があります。注意していただきたい材料については、P.8の「スタイルプラスパワージューサーを使う前に」をご参照ください。
	● 部品が正しく組み立てられていない。 ● ブレードが切れなくなった。	● スイッチをOFFにし、電源プラグをコンセントから抜いて、P.9の「組み立て方」に従って、正しく組み立ててください。 ● フィルター&ブレード(別売)を交換してください。
ジュースがベースのへりから飛び散る。	● フィルターが目詰まりした。 ● 果汁の多いものを投入した。	● P.36の「お手入れ方法」に従ってください。 ● 少しずつ材料を投入してください。(正常なご使用をされても多少の飛び散りはあります)
プッシャーが外れない。	● プッシャーロックがかかったままになっている。	● P.8にしたがって、ロックを外してください。

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

■保証書（P39に付属）

保証書は、必ずお買い上げ日などの記入をお確かめのうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

■補修用性能部品の最低保有期間

ジューサーの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年間です。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、巻末にご案内している連絡先にお問い合わせください。

■修理を依頼されるときは

「故障かな?と思ったら」をご確認のうえ、それでも異常のあるときには、運転を中止し、巻末にご案内している連絡先に修理をご依頼ください。

●保証期間中は

修理に関しましては、保証書をご提示ください。保証書の規定に従って弊社が修理をいたします。

●保証期間が過ぎているときは

修理によって使用可能となる場合は、ご希望により修理いたします。

■修理料金の仕組み

修理料金=技術料+部品代です。

◎技術料

故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。

◎部品代

修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

仕様

種　類	ジューサー
電　源	100V 50/60Hz
消費電力	250W
定格時間	30分
質量（約）	6kg

大きさ（約）	幅　23cm 奥行　36cm 高さ　42cm
コードの長さ（約）	1.8m

保証書・無料修理規定

Styleplus POWER JUICER

保 証 書

ショップジャパン®

この度は当社商品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。
この保証書は、保証期間中に故障が発生しました場合には、下記の無料修理規定にしたがって無料修理を行うことをお約束するものです。
この製品が、万一保証期間内に故障しました場合は、ショップジャパン修理受付センターにご連絡願います。
保証期間内に限り無料にて修理をさせていただきます。（ご返送の際に発生する送料はお客様のご負担となります。）
※修理をご希望される場合、本書とスタイルプラス パワージューサーのお買い上げ証明（お買い上げ明細書、レシート、領収書など）の提示が必要となりますので、保証書とお買い上げ証明を大切に保管してください。

【品名：スタイルプラス パワージューサー】

お客様ご氏名：　様

お客様ご住所：〒

お客様電話番号（購入時）：

ご購入日：　年　月　日

保証期間：ご購入日より　1年間

この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明な点がありましたら裏面の当社カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。

無 料 修 理 規 定

1. 取扱説明書・本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で故障した場合は保証期間内に限り無料修理いたします。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理となります。
   （イ）本書の提示がない場合。
   （ロ）お買い上げ明細書がない場合および本書の字句を書替えられた場合。
   （ハ）使用上の誤り、または不当な修理・改造による故障および損傷。
   （ニ）お引渡し後の輸送・落下・水ぬれ等による故障および損傷。
   （ホ）火災・公害・異常電圧および地震・落雷・風水害・その他の天変地異による故障および損傷。
   （ヘ）過酷な条件のもとで使用されて生じた故障および損傷。
   （ト）故障の原因が本機以外にある場合。
   （チ）付属品等の消耗品の交換。
   （リ）車輌船舶などに搭載されて生じた故障および損傷。
   （ヌ）一般家庭用以外の用途（業務用など）で生じた故障および損傷。
   （ル）取扱説明書に記載された「安全のご注意」を守られない場合の故障。
3. 直接修理窓口へ送付した場合の送料等や出張修理を行った場合の出張料等は、お客様の負担となります。
4. 消耗品は保証対象外となります。
5. 本製品の故障に起因する付随的損害については責任を負いかねます。
6. 保証に関して不明の点がありましたら、当社カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。
7. 本書は日本国内においてのみ有効です。
8. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

アフターサービス

1．保証期間経過後の修理については、ご希望により有料で承ります。
2．当社は、補修用性能部品を製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品を保持するために必要な部品です。

修理受付先

ショップジャパン　修理受付センター
0120-936-002
受付時間　午前9時～午後9時（年末年始を除く）

お問い合わせ先

ショップジャパン カスタマーサービスセンター
0120-096-013
受付時間　午前9時～午後9時（年末年始を除く）

世界の「！」をお届けします ショップジャパン®
輸入／販売元
株式会社 オークローンマーケティング
〒461-0005 名古屋市東区東桜1-13-3 NHK名古屋放送センタービル14F
shopjapan.jp

ショップジャパン®
世界の「!」をお届けします

修理については【修理受付センター ☎0120-936-002】までお電話ください。

≪お問い合わせ≫
「スタイルプラス パワージューサー」についてのご質問は右記の「カスタマーサービスセンター」までお問い合わせください。
おかけ間違いのないよう番号をご確認ください。

ショップジャパン カスタマーサービスセンター
0120-096-013

受付時間
午前9時〜午後9時
（年末年始を除く）

[FAX] 0120-700-037 [E-mail] info@shopjapan.jp

24時間･365日受付

世界の「!」をお届けします
ショップジャパン®

販売元
株式会社 **オークローンマーケティング**
〒461-0005 名古屋市東区東桜1-13-3 NHK名古屋放送センタービル14F
shopjapan.jp

JADMA®
社団法人日本通信販売協会会員

ショップジャパンモバイルサイトへアクセス

正規販売元 ショップジャパンはスタイルプラス パワージューサーの正規販売元です。

SPWJ221105T1-01